

Долуда А.
УПА

ДО ПИТАННЯ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ У ВНЗ

Уже протягом понад двадцяти років незалежності українські освітяни активно шукають моделі освіти, яка б відповідала реаліям ХХІ ст. Конкурентоспроможність молодого фахівця харчової галузі значною мірою залежить від ступеня оволодіння ним сучасними знаннями з гуманітарних, соціально-економічних, природничо-наукових і професійно-практичних дисциплін, уміннями мислити й діяти в системі ринкової економіки. Сьогодні кожне підприємство харчової галузі зацікавлене у фахівцях, які мають певний досвід роботи в системі, здатні якісно виконувати свої обов'язки відразу після закінчення навчання у ВНЗ. Випускник повинен мати не тільки високу кваліфікацію, а й систему знань, яка полегшує пошук і самостійне засвоєння нових знань, навіть таких, які знаходяться за межами його особистого досвіду.

Харчова промисловість України стрімко розвивається, виробничі потужності збільшуються, з'являються нові робочі місця. За даними Федерації роботодавців України, першу десятку найдефіцитніших професій для підприємств України очолюють інженери-технологи харчової галузі. Одним з основних напрямків розв'язання цієї проблеми є забезпечення конкурентоспроможності молодого фахівця після закінчення навчання у ВНЗ, особливо на початкових стадіях його фахової діяльності. Тому *мета дослідження* – визначення суперечностей між змістом і структурою професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі та вимогами галузі до таких фахівців.

Ми проаналізували галузеві стандарти вищої освіти, нормативні документи підготовки фахівців харчової промисловості (ОКХ, ОПП, навчальні плани), навчально-методичне забезпечення дисциплін, а також ознайомилися зі світовим досвідом із відповідної тематики. Привертає увагу зміст і методика викладання дисципліни «Проектування підприємств з основами САПР», вивчення якої дає змогу студентів-технологу

оволодіти теоретичними і практичними основами проектування харчових підприємств, що є невід'ємним складником формування професійних компетенцій фахівця спеціальності 6.01010420 «Професійна освіта. Харчові технології».

Проведений аналіз указаної документації дав змогу виявити і сформулювати такі суперечності між рівнем підготовки майбутнього інженера-технолога у ВНЗ та вимогами харчової галузі до молодого фахівця:

- 1) невідповідність між теоретичним змістом навчального матеріалу та предметно-практичним характером діяльності майбутнього спеціаліста;
- 2) суперечність між швидким розвитком харчової індустрії та повільною реалізацією сучасних тенденцій розвитку галузі у вищій школі;
- 3) суперечність між індивідуальним характером засвоєння навчального матеріалу й колективним характером діяльності різних спеціалістів у процесі вирішення спільного завдання в реальній ситуації;
- 4) суперечність між недостатнім рівнем володіння випускником науковим методом отримання знань і здатністю індуктивного та дедуктивного мислення фахівця під час виконання посадових обов'язків.

Отже, актуальними є більш детальний аналіз особливостей підготовки фахівців зі спеціальності 6.01010420 «Професійна освіта. Харчові технології», з'ясування стану виявлених проблем і запропонування шляхів їх розв'язання.

Дубяга А.
НТУ «ХП»

«КРИЗА РОЗЧАРУВАННЯ» ОСОБИСТОСТІ НА СТАДІЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

У наш час розгляд проблеми професійної освіти є дуже актуальним, тому що під час такої підготовки можуть виникати кризи, неуспішне подолання яких відбивається на всьому процесі становлення й розвитку особистості як професіонала. Тому вважаємо, що розгляд проблеми «кризи розчарування» у студентів є нині досить актуальним. Мета нашого до-